

## *Требования СанПиН для школьной столовой*

Новый СанПиН для школьных столовых позволяет размещать последние как в основном помещении школы, так и отдельно стоящих зданиях и пристройках, где есть возможность установить все необходимое оборудование и инвентарь. При строительстве, реконструкции зданий школ СанПиН предусматривает необходимость обустройства на первых этажах зданий производственные и административно-бытовые помещения столовой, включая склады для хранения пищевого сырья и два овощные цеха, а также загрузочную платформу высотой, соответствующей используемому автотранспорту, навесы и воздушные завесы (над входами, загрузочной платформой). Чтобы обеспечить комфортную посадку обучающихся и персонала во время приема пищи, который должен происходить в одну-две смены, рекомендуется проектировать обеденный зал столовой из расчета 0,7 кв. м на человека. Санитарные нормативы предусматривают возможность размещения подсобных, хозяйственных, складских помещений столовой в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их должного уровня гидроизоляции.

Актуальный СанПиН для школьной столовой с изменениями на 2021 год устанавливает дополнительные требования к коммуникационным системам пищеблоков:

1. Вода, централизованно подаваемая по системам холодного и горячего водоснабжения, должна соответствовать нормативам, утвержденным для питьевой жидкости.

Во всех производственных помещениях школьной столовой должны быть установлены источники водоснабжения (раковины, моечные ванны), в том числе резервные, которые могут быть использованы при проведении ремонтных и профилактических работ.

2. В обеденном зале необходимо монтировать умывальники из расчета одна единица на 20 человек, а также оборудовать установку с электро- или одноразовыми полотенцами.

При отсутствии возможности подключения к централизованному водоснабжению образовательная организация обязана обустроить водопровод, подпитываемый из артезианской скважины, с системой водозабора и коптажа. Аналогичные требования применяются к регулированию хозяйственной деятельности школ, которые по причине инфраструктурных особенностей не могут быть подключены к канализационной системе, при этом порядок утилизации сточных вод и бытовых отходов должен быть согласован с локальными органами исполнительной власти.

3. В ходе проведения работ по капитальной реконструкции здания требованиями СанПиН для школьной столовой предусмотрена установка дополнительной системы кондиционирования воздуха в горячих цехах, на складе школьного пищеблока.

4. Зоны повышенного загрязнения пищеблока (моечные ванны, тепловые установки) должны быть оборудованы точками вытяжной системы вентиляции в дополнение к приточно-вытяжному модулю.

5. Источники искусственного освещения, которые должны быть защищены от влаги и пыли специальным напылением, запрещено размещать над источниками тепла (плитами), разделочными столами, функциональным оборудованием.

6. Обеспечение централизованного вывоза твердых бытовых отходов с хозяйственной зоны ОУ. Для этого рекомендовано использование отдельных контейнеров с крышками, которые следует заполнять не более, чем на 2/3 объема и систематически очищать в установленном порядке. Мусорные контейнеры допускается устанавливать для сбора отходов на участках с твердым покрытием, на расстоянии не менее 25 м до входов и окон школьной столовой и основного здания, спортивных площадок.

### ***Оборудование школьной столовой по СанПиН***

Действующие санитарные нормативы предусматривают возможность использования на пищеблоке ОУ исключительно оборудования, инвентаря и посуды, предназначенных для контакта с пищевым сырьем и соответствующих требованиям эпидемиологической безопасности.

При выборе оборудования для школьной столовой по СанПиН (в ходе оборудования пищеблока с нуля или его плановой замены) руководителям ОУ рекомендуется отдать предпочтение установкам, которые: облегчают или автоматизируют приготовление большого количества блюд из типового меню (например, кухонные комбайны, промышленные мясорубки); гарантируют возможность рационального использования помещений пищеблока; способствуют снижению коммунальных расходов и трудозатрат работников.

1. Все оборудование, установленное в столовой образовательного учреждения, должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя холодильных или тепловых установок администрация обязана оперативно внести изменения в актуальное меню, тем самым обеспечивая соблюдение всех санитарных установок, и позаботиться о быстром ремонте.

Чтобы предупредить поломки, перед началом каждого учебного года следует проводить техконтроль оборудования школьной столовой по СанПиН и паспортным характеристикам устройств. Следует отметить, что частой причиной поломок производственного оснащения пищеблока может быть несоответствие его мощности или характеристик реальной суточной нагрузке, что обуславливает необходимость его замены на более технологичный аналог.

2. В обязательном порядке школьная столовая комплектуется мебелью: производственными столами из нержавеющей стали с нанесением соответствующей маркировки в школьной столовой по СанПиН 2021 года (например, СМ — сырое мясо, СР — сырая рыба, Х — хлеб и т.д.);

стеллажами, предназначенными для хранения пищевого сырья, посуды, инвентаря.

Высота нижней полки стеллажа должна располагаться на расстоянии как минимум 15 см от пола (п.4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08), шкафами (посудные, для мойки, угловые, со столешницей), укомплектованными практичной системой открывания; подтоварниками, оптимально — с регулируемой высотой ножек; моечными ваннами, котломойками, умывальниками для мытья рук.

Посуда для школьной столовой по СанПиН на 2021 год должна закупаться в количестве не менее двух штук на одно посадочное место, чтобы сохранить возможность соблюдения правил мытья и дезинфекции приборов. Образовательным учреждениям рекомендована закупка посуды из фарфора, фаянса, стекла (тарелки, чашки, блюда), а также столовых приборов (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали или материала, аналогичного по гигиеническим характеристикам.

В организации питания допускается использование одноразовых столовых приборов, допущенных к контакту с холодными (или горячими) продуктами.

По СанПиН, вторичное использование одноразовой посуды в школьной столовой, а также стеклянных тарелок, чашек, стаканов с деформированными краями, мисок и кастрюль со сколами на эмали, пластмассовых разделочных досок, деревянного инвентаря с трещинами в школьной столовой запрещено.

3.В инструкциях для школьной столовой по СанПиН закреплено, что уборку обеденных залов необходимо проводить после каждого приема пищи: очищать поверхность столов с использованием моющих средств, с помощью чистой ветоши и тары со специальной маркировкой для школьной столовой.

4.Что касается мойки кухонной и столовой посуды, то в требованиях СанПиН к пищеблоку школьной столовой указано:

Мытье кухонного инвентаря производится отдельно от столовой посуды согласно инструкциям, вывешенным над моечными ваннами. В инструкции, составленной в помощь сотрудникам пищеблока, необходимо зафиксировать температурный режим используемой воды, концентрацию химических средств и алгоритм действий. Моющие и дезинфицирующие средства, мерные тары, производственные предметы необходимо хранить в таре производителя, в специально отведенных для этого местах.

В актуальной версии СанПиНа для школьных столовых указано, что очищение кухонной посуды следует осуществлять только в двухсекционных моечных ваннах следующим образом: изначально удалить остатки пищи механическим способом, провести мытье посуды в мыльном растворе (температура — не ниже +45 °С) с помощью щетки, далее — осуществить полоскание в горячей воде (температура — не ниже +65 °С), и в завершение выложить инвентарь на решетку или стеллаж для естественной просушки. Технологическое оборудование школьной столовой необходимо обрабатывать ежедневно, по мере окончания его использования, как и производственные столы, которые необходимо обрабатывать с использованием моющих средств и

дезинфекторов. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски следует замачивать в мойке в теплой воде, температура которой должна быть не ниже +45 °С, а ополаскивать — в горячей воде (температура — не ниже +65 °С), после чего просушивать на ребрах в моечной зоне.

5. Один раз в месяц в школьной столовой необходимо осуществлять генеральную уборку с дезинфекцией помещений, оснащения и инвентаря.

6. В случае выявления признаков жизнедеятельности насекомых или грызунов необходимо обеспечить проведение гигиенических мероприятий в соответствии с регламентом, регулирующим осуществление дезинсекционной деятельности без риска для участников учебно-воспитательного процесса.

Во избежание проникновения в школьную столовую насекомых окна необходимо оборудовать сетками, целостность которых проверяется в преддверии каждого теплого сезона.

7. Витаминизация. В актуальных санитарных правилах указано, что для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в детском меню могут быть использованы обогащенные продукты питания, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Рекомендовано использовать йодированную соль и применять витаминизацию третьих блюд в школьной столовой специальными витаминно-минеральными премиксами. СанПиН запрещает замену витаминизации блюд в школьной столовой приемом дополнительных витаминов и БАДов в форме драже, пастилок или таблеток.

8. Новые формы журналов, меню, необходимо изменить положение о питании и другие документы.

9. Организовать в столовой или специальном помещении место для питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. С нового года такая категория детей вправе приносить домашнюю еду и есть ее в образовательной организации (п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

### ***Оборудование помещений согласно СанПиН на 2021 год для школ***

Специфика образовательной деятельности предусматривает длительное пребывание участников учебно-воспитательного процесса в замкнутом, специально оборудованном помещении, к оснащению которого предъявляются особые требования. СанПиН школы с изменениями на 2021 год, содержащий актуальные обновления, включает ряд требований и рекомендательных мер касательно оснащения классов, и эти две группы понятий важно разграничивать, поскольку между «запрещено» и «рекомендовано» есть большая разница. Чтобы обеспечить оптимальные условия для организации обучения детей в школе и избежать штрафных санкций, руководству ОУ

следует актуализировать свои знания по вопросам санитарно-гигиенических норм оснащения учебных кабинетов, четко разграничивая запреты и рекомендации. Наиболее строгие требования предъявляются к организации освещения, в частности, рациональному обеспечению дневного света классов. Для этого, согласно правилам СанПиН для школ, необходимо: Отказаться от практики закрашивания оконных стекол. Не размещать на подоконниках классных комнаты цветы. Зеленые растения, способствующие насыщению воздуха кислородом и созданию благоприятного микроклимата, размещают в специальных подставках высотой 0,65-0,7 или в подвесных кашпо, в простенках между оконными рамами. Очищение окон проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (традиционно осенью и весной). СанПиН на 2021 год для школ, как и ранее, устанавливает требования к непрерывной инсоляции учебных помещений и кабинетов для школ с учетом локального расположения на уровне: 2,5 часа — в северной зоне (севернее 58° с.ш.); 2 часа в центральной зоне (58-48° с.ш.); 1,5 часа в южной зоне (южнее 48° с.ш.). Изучите в справочной Системе "Образование" Как детскому саду и школе работать по новым санитарным правилам: готовая инструкция Что касается оснащения учебных помещений, то для этих целей может использоваться мебель различного типа — парты, одно- и двухместные ученические, лабораторные и чертежные столы, стулья (но не табуреты), конторки. Ученическая мебель должна быть изготовлена из безопасных материалов, соответствовать росту-возрастным показателям, а также требованиям функциональности и эргономичности. Используемая мебель согласно СанПиН для школ должна быть соответствующим образом промаркирована: пометки в форме круга или полос наносят на боковую наружную поверхность. Для обеспечения комфорта участников образовательного процесса при меблировке учебных помещений важно обеспечить достаточную ширину проходов: между рядами двухместных столов — не менее 0,6 м; между партами и наружными продольными стенами — 0,5-0,7 м; от последних столов до наружной стены — 1 м; от демонстрационного стола до классной доски — 1 м; от первой парты до доски — 2,4 м; от наиболее удаленного рабочего места обучающегося до доски — не более 8,6 м. Удаление рабочих мест учащихся относительно окна не должно быть более чем на 6 м. Чтобы избежать переохлаждения, в школах, находящихся в первом климатическом районе, парты следует размещать не ближе, чем за 1 м к наружной стене. СанПиН для начальной школы в 2021 году закрепляет требования к обустройству напольного покрытия кабинетов, которое должно быть дощатым, паркетным, плиточным или линолеумным. Если полы покрыты плиткой, важно обеспечить ее шероховатость и матовость во избежание травмоопасного скольжения и создания бликов. СанПиН также предусматривает, чтобы полы в классных комнатах не имели каких-либо механических повреждений, несущих дополнительные риски для участников образовательного процесса. Важное нововведение, учрежденное СанПиН на 2021 год для школ — установление в классных комнатах бактерицидных установок закрытого типа для систематического обеззараживания воздуха. Рециркуляторы должны быть направлены по ходу основных потоков воздуха,

при этом их следует размещать на высоте 1,5-2 м. Отметим, что в рабочих помещениях могут монтироваться облучатели открытого типа при условии, что высота потолков достигает 3 м, внутренняя отделка подлежит ультрафиолетовому облучению без последствий, соблюдается оптимальный температурный режим (более 10 °С), а влажность воздуха сохраняется на уровне 60-70%. Представленный список требований — неполный. Получить больше информации по теме можно, ознакомившись с полной версией СП 3.1/2.4.3598-20.